

Orkaitėje troškinti triušio kumpeliai



Gaminimas

Kumpelius įtriname durka ir pipiru. Apvyniojame šonine ir apkepame keptuvėje. Apkeptus kumpelius dedame į kepimo skardą.

Keptuvėje pakepiname kubeliais pjaustytas bulves, svogūnus, čili pipirą (jei norite aštriau palikite sėklas), česnaką. Į daržoves sudedame pomidorų pastą, raudonąjį pipirą, įberiamo druskos. Viską užpilame stikline vandens. Daržoves sudedame į kepimo skartą kartu su kumpeliais, skardą uždengiame folija. Kepame 200 C orkaitėje 1 valandą.

Už receptą dėkojame Gamink pats!

[Atgal į receptų sąrašą](#)



INGREDIENTAI

2 vnt.	Lapino puotos triušio kumpelių
Keletas gabaliukų	Rūkytos šoninės
3-4 vnt.	Bulvių
1 vnt.	Čili pipiro
1 vnt.	Svogūno
80 g	Pomidorų pastos
2 skiiltelės	Česnako
20 grūdelių	Raudonojo pipiro
Pagal skonį	Druskos, pipirų